

## Tuna loin segar—Bagian 1: Spesifikasi





## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif .....	1
3 Istilah dan definisi .....	2
4 Syarat bahan baku dan bahan penolong.....	2
5 Penanganan dan pengolahan .....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene .....	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan .....	2
8 Pengambilan contoh.....	2
9 Cara uji .....	3
10 Pengemasan .....	3
11 Syarat pelabelan.....	3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori tuna loin segar .....	4
Bibliografi .....	5
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan .....	2
Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori tuna loin segar .....	4



## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas tuna loin segar yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 21 Desember 2006 di Bogor serta dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No 7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No 31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor: 722/Menkes/Per/IX/1988, tentang Bahan Tambahan Makanan.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Juli 2007 sampai dengan 16 Oktober 2007 dan pemungutan suara pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.



## Tuna loin segar–Bagian 1: Spesifikasi

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi yang mencakupi teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan komoditas tuna loin segar.

Standar ini berlaku untuk tuna loin segar dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

### 2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 2 : Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan.*

SNI 2332.6:2009, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 6: Penentuan parasit cacing pada produk perikanan.*

SNI 2346, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.5, *Cara uji kimia – Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia – Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia – Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan.*

SNI 2354.10:2009, *Cara uji kimia – Bagian 10: Penentuan kadar histamin dengan spektrofotometri dan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) pada produk perikanan.*

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika – Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan.*

SNI 7530.2:2009, *Tuna loin segar– Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 7530.3:2009, *Tuna loin segar– Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*



### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### tuna loin segar

produk hasil perikanan dengan bahan baku tuna segar atau beku yang mengalami perlakuan proses dan pendinginan hingga mencapai suhu pusat 0 °C - 4,4 °C.

### 4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

**4.1** Bahan baku tuna loin segar memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 7530.2:2009.

**4.2** Bahan penolong yang digunakan sesuai SNI 7530.3:2009.

### 5 Penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan tuna loin segar sesuai SNI 7530.3:2009.

### 6 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengolahan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran tuna loin segar dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

### 7 Syarat mutu dan keamanan pangan

**Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan**

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
<b>a Sensori</b>	Angka (1-9)	Minimal 7
<b>b Cemarkan mikroba*</b>		
- ALT	Koloni/g	Maksimal 5,0 x 10 <sup>5</sup>
- <i>Escherichia coli</i>	APM/g	<3
- <i>Salmonella</i>	per 25g	Negatif
- <i>Vibrio cholerae</i>	per 25g	Negatif
<b>c Cemarkan kimia*</b>		
- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maksimal 0,1
- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maksimal 1,0
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maksimal 0,4
<b>d Uji kimia</b>		
- Histamin	mg/kg	Maksimal 50
<b>e Fisika</b>		
- Suhu pusat	°C	Maksimal 4,4
<b>f Parasit</b>	Ekor	0
<b>CATATAN*</b> Bila diperlukan		

### 8 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326.



## 9 Cara uji

### 9.1 Organoleptik dan atau sensori

Organoleptik dan atau sensori sesuai SNI 2346. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

### 9.2 Mikrobiologi

- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- Angka Lempeng Total (ALT) sesuai SNI 01-2332.3-2006.
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006.

### 9.3 Kimia

- Histamin sesuai SNI 2354.10:2009.
- Kadmium sesuai SNI 01-2354.5-2006.
- Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006.
- Timbal sesuai SNI 01-2354.7-2006.

### 9.4 Fisika

Suhu pusat sesuai SNI 01-2372.1-2006.

### 9.5 Parasit

Parasit sesuai SNI 2332.6:2009.

## 10 Pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 7530.3:2009.

## 11 Syarat pelabelan

Setiap kemasan produk tuna loin segar yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 7530.3:2009.



**Lampiran A**  
(normatif)  
**Lembar penilaian sensori tuna loin segar**

**Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori tuna loin segar**

Nama panelis : ..... Tanggal: .....

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
<b>1 Kenampakan</b>						
• Daging berwarna merah cerah, serat daging merekat kuat sesamanya, bentuk potongan daging rapi, tidak terikut tulang/kulit, tidak ada daging merah	9					
• Daging berwarna merah cerah, serat daging merekat kuat sesamanya, bentuk potongan daging tidak rapi, tidak terikut tulang/kulit, tidak ada daging merah	7					
• Daging berwarna merah cerah, serat daging merekat kuat sesamanya, bentuk potongan daging tidak rapi, sedikit terikut tulang/kulit, tidak ada daging merah	5					
• Daging berwarna merah kusam, serat daging mulai memisah, sedikit terdapat daging merah, bentuk potongan daging tidak rapi, sedikit terikut tulang/kulit, tidak ada daging merah	3					
• Daging berwarna merah kusam, serat daging memisah, terdapat banyak daging merah, bentuk potongan daging tidak rapi, terdapat tulang/kulit cukup banyak.	1					
<b>2 Bau</b>						
• Sangat segar, spesifik jenis.	9					
• Segar, spesifik jenis.	7					
• Kurang segar, ada sedikit bau tambahan.	5					
• Bau busuk mulai jelas	3					
• Bau busuk sangat tajam	1					
<b>3 Daging/tekstur</b>						
• Elastis, padat dan kompak,	9					
• Elastis, padat, kurang kompak,	7					
• Elastis, kurang padat, dan kurang kompak.	5					
• Kurang elastis, kurang padat dan kurang kompak.	3					
• Tidak elastis, sangat lunak.	1					



## Bibliografi

*CODEX STAN 92 – 1981 for Fresh Fish. Joint FAO/WHO Food Standards Programme, Codex Alimentarius Commission.*

*Petunjuk Teknik Sanitasi dan Hygiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, Tahun 1997.*

*Bacteriological Analytical Manual (BAM), chapter 19, Parasitic Animals in Foods, 1998.*















**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)